


TARTE NORMANDE

Préparation	20min
Cuisson	30min
Repos	30min
Total	1h20
Part(s)	6 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

300 g de farine	1 sachet de sucre vanillé
160 g de beurre	3 cl Calvados
90 g de sucre glace	½ cuillère à café de Cannelle moulue FUCHS
5 œufs	½ cuillère à café de Quatre Épices FUCHS
3 Pommes	Beurre pour le moule
250 g de crème fraîche	Sucre glace pour décorer
100 g de sucre glace	

Préparation :

1. Travailler les ingrédients pour la pâte jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse. Ensuite, abaisser la pâte et en garnir le moule. Piquer plusieurs fois le fond de tarte avec une fourchette et la laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
2. Préchauffer le four à 180°C (convection haut/bas) ou 160°C (chaleur tournante).
3. Éplucher les pommes, éliminer les pépins et les découper en quartiers d'env. 2 cm d'épaisseur. Préparer l'appareil à tarte avec la crème fraîche, les œufs, le sucre vanillé, le Calvados, la Cannelle et le Quatre Épices.
4. Disposer les quartiers de pomme en éventail sur le fond de tarte. Verser l'appareil à tarte par-dessus, puis enfourner pour environ 30 minutes.
5. Laisser refroidir la tarte, la saupoudrer de sucre glace et servir.

